

Grüner Pfeffer in Lake

Pfeffer (*Piper nigrum*) stammt ursprünglich aus Indien, dominierte bereits in der Antike den Gewürzhandel und wurde zeitweilig sogar mit Gold aufgewogen. Der grüne Pfeffer wird aus den früh geernteten Früchten, in Südindien im November/Dezember, hergestellt. Um ihn zu konservieren und eine Verfärbung zu schwarzem Pfeffer zu unterbinden, wird er in Salzlake eingelegt. So behält er seine ursprüngliche grüne Farbe und den frischen Geschmack bei mäßiger Schärfe.

Unser grüner Pfeffer eignet sich hervorragend für die Herstellung von **Saucen, Suppen und Feinkostprodukten**. Ebenso findet er Verwendung in der **Fleisch- und Wurstindustrie** sowie zur Herstellung von **Käse**. Er wird jetzt auch vermehrt in **veganen Brotaufstrichen** sowie **Fleischersatzprodukten** verwendet, um diesen einen pikanten Geschmack zu verleihen.



Früchte einer Pfefferpflanze

Unsere Flexibilität für Ihre individuellen Anforderungen

Sie benötigen einen speziellen Aufguss oder ein bestimmtes Gebinde? Wir bieten diverse Dosengrößen von 212 ml bis 2.000 g ATG, Vakuumbutel im Karton mit 2 x 10 kg ATG sowie Polykanister wahlweise mit 10 kg oder 25 kg ATG und Fässer mit 175 kg ATG.

Sie erhalten bei uns **blanchierte** und **unblanchierte Qualitäten**, auch in **Bio** und auf Anfrage in Ihrer **eigenen Aufguss-Rezeptur**. Individuell auf Ihr Produkt abgestimmt. Oder gerne auch für Ihr **Private Label Produkt**.



DE-ÖKO-003

Grüner Pfeffer in Lake



Pfeffersalami



Pfeffersauce



Wir sind Ihr kompetenter Partner

Wir sind seit Jahrzehnten in den Ursprüngen vor Ort, kennen die Qualitätsunterschiede und importieren nur von ausgesuchten, langjährigen Lieferanten, insbesondere aus der Region Kerala in Indien.



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.